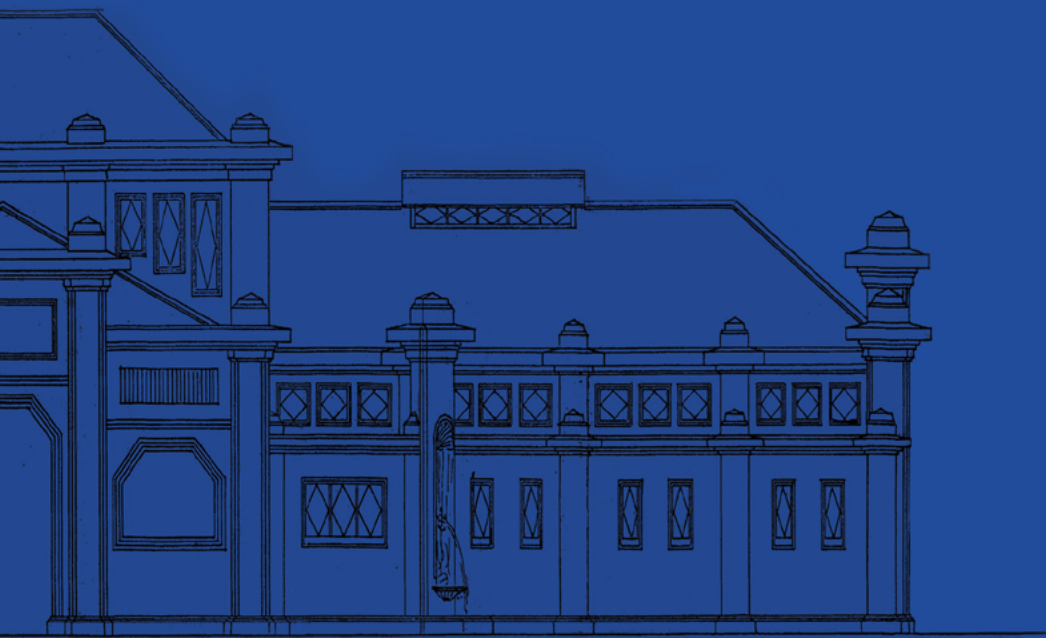
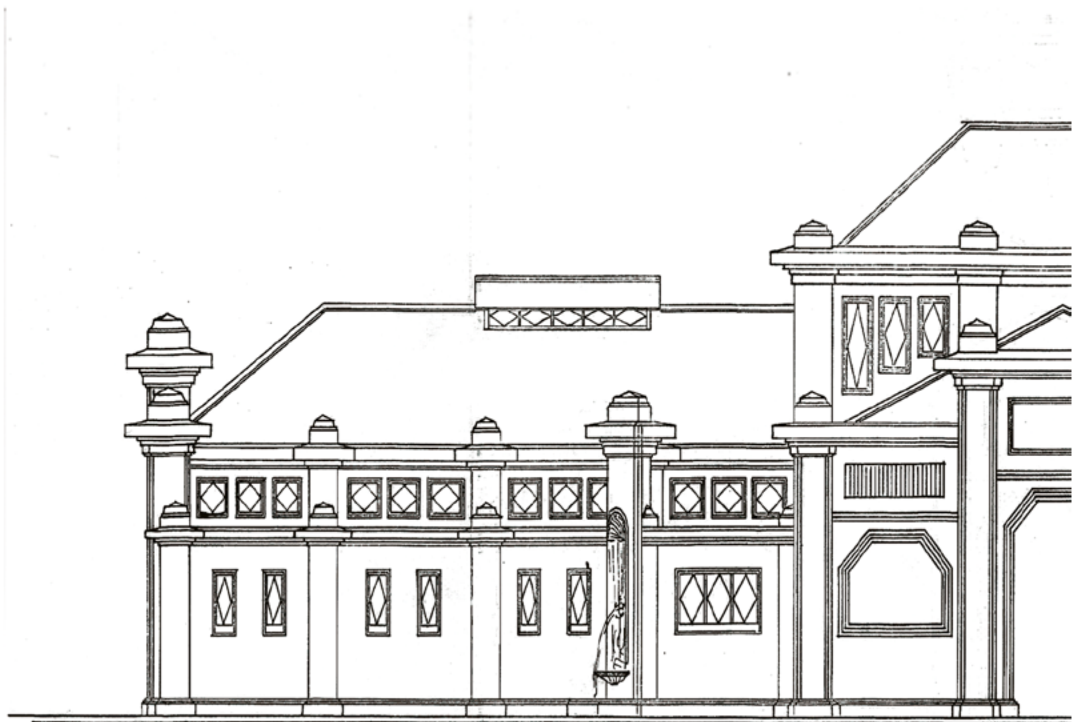
Mercat de Collblanc



Mercat de Collblanc



EL TRAJIN

"Ens diuen,"obriu tot el dia ", però com ho podem fer si em llevo a les 5h del matí? ... es va haver de lluitar molt perquè dissabtes a la tarda i diumenges fossin festa".

Villanueva (fruiteria)

Al barri de Collblanc, fent frontera amb Barcelona (encara s'expliquen batalletes dels burots) hi trobem aquest mercat vell i bell. Les primeres veïnes de l'Hospitalet, filles de la migració, venien al mercat anterior a assortir-se de queviures; tirant la manta a terra o oferint la mercaderia des del carro, pagesos i venedores cantaven al vent les virtuts dels seus productes. Aquesta informalitat va començar a desaparèixer amb les parades de barraca i, cap al 1932, la infraestructura final. Avui, part de l'antic mercat es manté mentre els paradistes lluiten per sostenir un negoci que es veu abocat a transformar-se si vol sobreviure: autoexplotació amb horaris impossibles? abaixar els costos salarials? dirigir-se al turisme i incrementar els preus? Amb molt de tràfec i el Trajín pel mig, convidant a veus del barri que busquen espai al mercat mitjançant tallers de quítxua, cuina camerunesa, begudes de temporada ... hi ha altres alternatives possibles. Aquí us en presentem una petita mostra.

Paradistes i veïnes

"Mis hijos no quieren continuar, porque el ayuntamiento no nos ayuda, y solas no podemos. Dicen, "abrid todo el día", ¿cómo lo vamos a hacer si me levanto a las 5 de la mañana?".

"Se luchó mucho para que el sábado por la tarde y domingo fuera fiesta."

"Ellos vendían en la calle, en el suelo; en carro iban a buscar la fruta al Borne de barcelona".



Villanueva (Frutos)



Cafeteria

"La vida del mercado tenía un ambiente duro, con frío, con aspardeñas que se mojaban; tener que hacer café de chicoria, porque no había café. Se hacían cafés de 50 cts y de peseta, y el de 50 cnts se hacía del agua del café".

"Los fines de semana venían más mujeres porque era "la semanada", cuando los maridos cobraban."





Rosi (Huevos)

"En el año '94 tocó la lotería de Navidad: un chico que tenía una bisutería, le quedaban unas papeletas y las vendió. Esto fue un festín entre las vecinas y paradistas. Además comenzaron a aparecer los de los bancos para que metiéramos el dinero en su banco. Me tocó una papeleta; me fui con mi madre de compras así, sin mirar el precio, a lo Pretty Woman".

"Mi madre comenzó a los 12 años en una carnicería aquí".

"El mercado era más familiar".

"Yo no lo cambiaba por nada; hablas con las vecinas, con las compañeras,..."

"Las abuelas pasan por aquí y te enseñan; yo aprendo de escuchar a la gente".

"Yo soy diseñadora gráfica, aunque la vida da 1000 vueltas y acabé aquí."

"Desde pequeña cocinaba en casa porque mis padres iban a trabajar al mercado."

"Disfruto haciendo la paella con mi hijo; no es que sea una receta, pero es la cuestión de comer el domingo la paella. Viene de mi abuela."

"Con mis impuestos, ¿es que el pequeño tiene que sostener al grande?"



Marina
(Productos Elaborados)

"Teníamos barreños de piedra gigantes para el remojo de las legumbres".

"Venían a primerísima hora, compraban, y se iban a trabajar."

Rosamaria (Legumbres)



Jorge (Carmicería)

“Soy hijo de Hospitalet”“mi madre me sacaba de ahí de bajo, me daba el pecho, y seguía despachando”“Ms abuelos, desde el 26, el padre de mi madre se venía antes de que hubiera el mercado, y vendía”

“El mercado es el corazón del barrio; aquí hay señoras que vienen a las 7 de la mañana y se buscan entre ellas, hablan de cómo están los nietos, y así”,

“El mercado es el corazón del barrio; aquí hay señoras que vienen a las 7 de la mañana y se buscan entre ellas, hablan de cómo están los nietos, y así”,

“Antes se llamaba “mesa”, no eran “paradas” pues era una mesa en la que ponías el género… No había persianas ni nada”.

“Si no hay límite (con los supermercados) nos hacemos daño”

Beatriz Carmicería)



Vanessa





Mercedes (Camisas)

“La fundadora de la tienda fue mi bisabuela Matilde, en el año ‘32”

“Mi bisabuela venía con un pañuelo con cuadrados y vendía retales de ropa”.

Una vez pasada la guerra fueron construyendo las paradas del mercado”.

“Charlatanes, y yo me acercaba porque me gustaba escucharles, y le decía a mi padre “si tens feina, vina-me a buscar”

“El otro día hablamos de cremitas, y mírale que pelo tan bonito, ¡Qué envidia!”
(VECINA1)

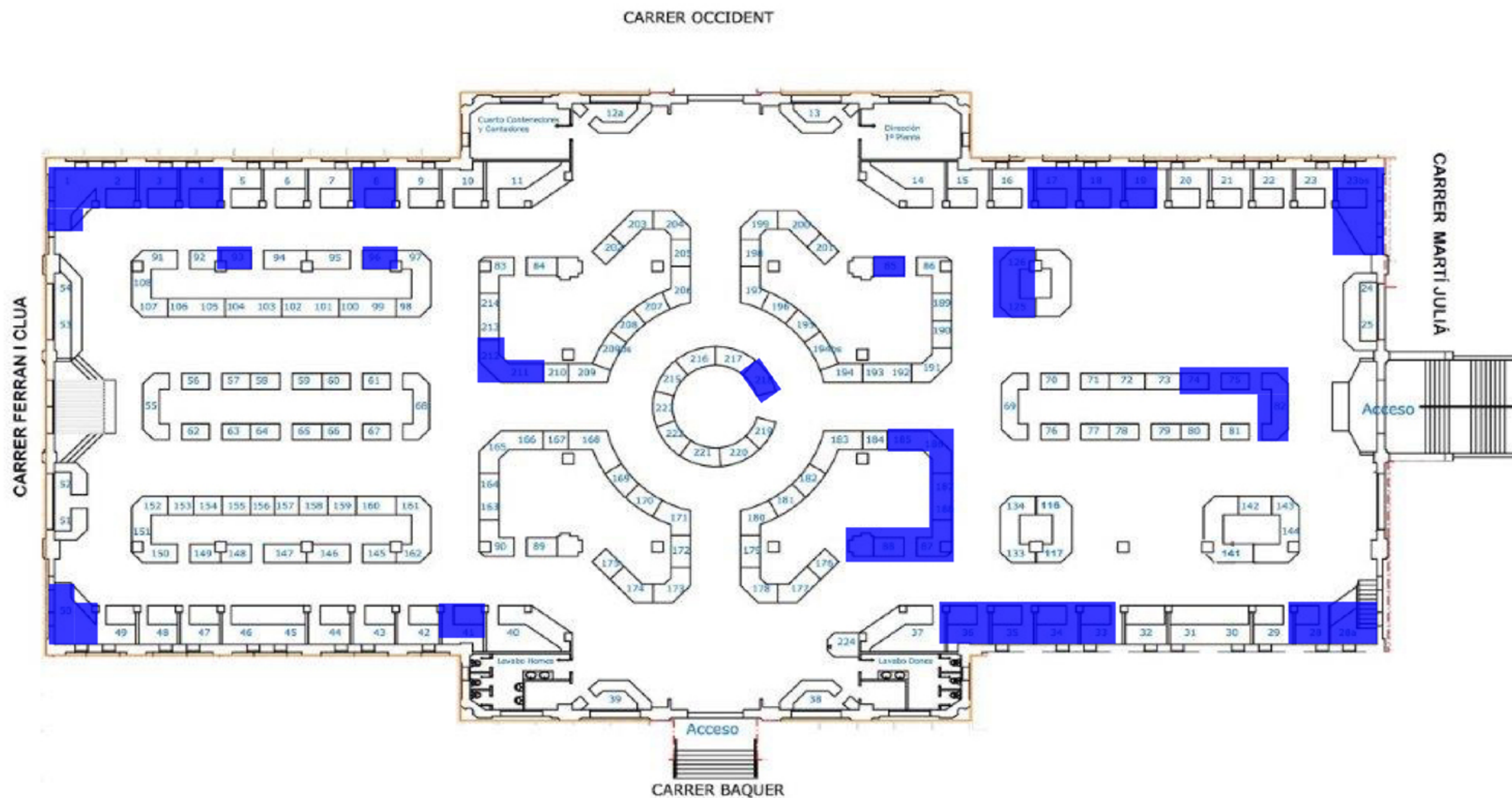
“El euro ha sido la ruina de los pobres (...) al que tiene dinero no le importa, pero quien tiene una pensión…”
(VECINA2)



Hijo de Mercedes



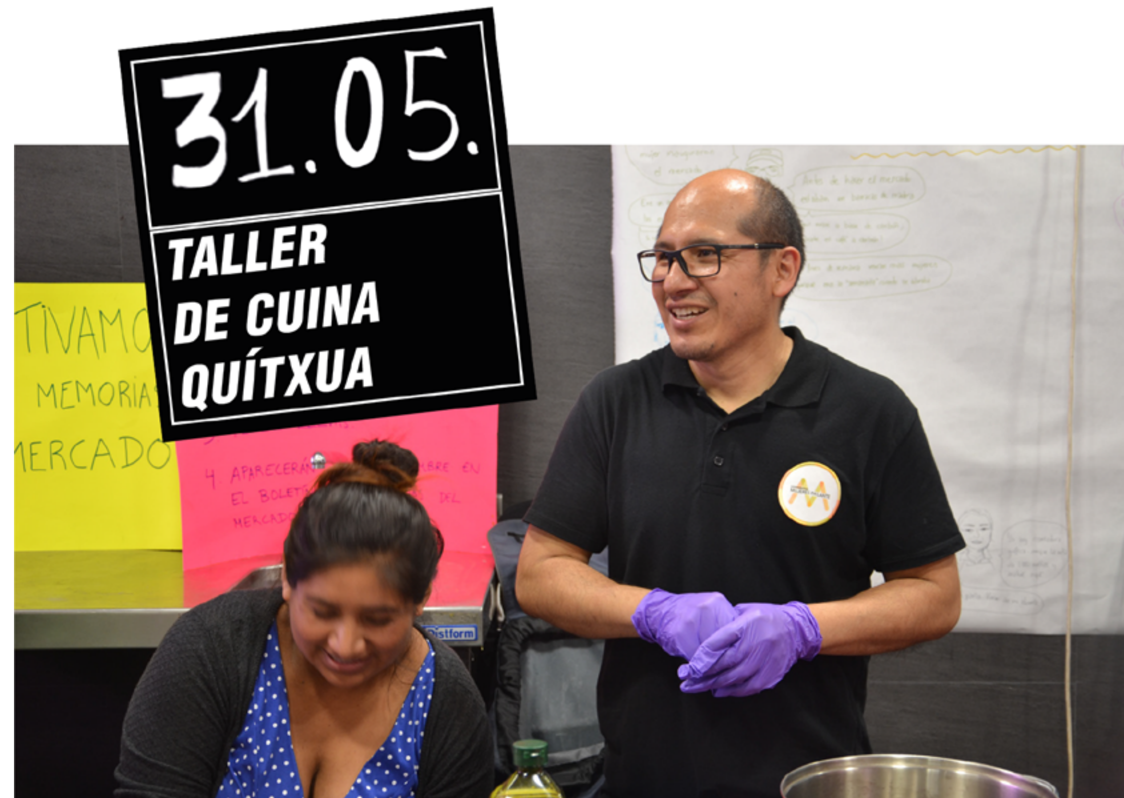
Parades buides i plenes de possibilitats



Activacions

Noma munani nikunata! -> Vull menjar!

Receptes per a nodrir de possibilitat col·lectiva els espais buits.



Per Carlos Balderrama de Mujeres Pa'lante.

Llacua - *Picant*

Nogacani - *Jo sóc*

Oyuco/Papalisa - *Variant de la patata*

Guacataya - *Herba semblant a la menta*

Aicha Guacamanta - *Carn de cap de vedella*

Tomateta - *Tomàquet*

Entre cançons de bressol i fogons el quítxua que el Carlos i la Carmen ens ensenyen desplega tot el seu sabor. El quítxua és la llengua pròpia de diversos pobles originaris dels Andes i l'Amazònia occidental. Una llengua que estructura una forma d'entendre i d'estar en el món molt diferent a l'occidental i que ha sobreviscut a la colonització durant segles. El cas és que el quítxua es preserva més als pobles que a les ciutats, i en aquestes, especialment als mercats. I és que la mare del Carlos cuinava al mercat; ja de petit ell i les seves germanes l'ajudaven netejant plats. La venda de menjar i el vincle amb el camp manté aquest idioma i els sabers relacionats. Aixequem la persiana a una cuina compartida, comunitària, que doni cabuda (i menjar) a la diversitat del barri de Collblanc?

15-22.06.
ANEM PER FEINA



Com fer un Pla d'empresa.

Aquesta Comunitat d'Aprenentatge es va generar per a anar posant idees sobre paper, posant en comú els dubtes i estratègia de cada iniciativa rebent així l'aportació de les altres companyes. Un projecte de criança per dones joves o un projecte de dolços per a la inserció laboral de gent sense papers regularitzats; el capitalisme no ens ho posa fàcil, només en companyia els barris populars podran organitzar-se per a generar autoocupació cooperativa.

22.06.
DEL CAMP AL PLAT



Amb Ángela Nova i l'Espai Brotes.

«Espirulina», «civada», «macerar», «cacau natural»,… noves paraules per a nous productes que incorporem a l'alimentació. Aquests beuratges d'estiu ens van ensenyar que la "sobirania alimentària" té molt bon gust. Menjar de temporada, fruita i verdura de proximitat sense pesticides ni transgènica. Ummm. A l'espai també hi sorgeixen reptes, per exemple com fer que l'agroecològic estigui a l'abast de qualsevol butxaca.

Cuidant la terra, la terra ens cuida. Un brindis per noves trobades!



Amb Bekas Essonti de l'Assoc. Camerunesa de Catalunya.

Camerun pren el seu nom conegut de les gambetes del riu Wouri, navegat pels colons portuguesos que es van sorprendre de veure tants animals en les seves aigües. Aquest territori ja havia estat nomenat de moltes altres formes (actualment s'hi parlen 230 llengües).

Bekas va compartir la recepta estrella del país: Ndolé. Un plat nutritiu i d'origen humil, recull en ell una gran varietat d'aliments: des de la fulla de ndolé (similar a espinacs) passant per la vedella, el peix sec, les gambetes, el cacauet mòlt… Durant aquesta sessió es van reconèixer les similituds, diferències, préstecs i influències entre cuines com les de: Camerun, Guinea, l'Equador, el Perú, Colòmbia, etc. Si en una tarda es va generar una barreja tan rica, què succeiria pujant la persiana a espais on cada persona pogués anomenar-se com desitgés, i compartir els seus sabers per a continuar tacant la puresa, fent del mestissatge la mirada per a entendre el món?

Trajines

A través mitjà de la AAVV vam conèixer la Glenys, que estava decidida a licitar una parada per a compartir el que millor sap fer: la manicura. Tot un Trajín que hem acompanyat per a valorar les possibilitats del mercat. Tantes parades buides i assumibles… però només a priori, perquè la majoria estaven en venda a un preu desorbitat. Les parades no tornen a gestió pública (és a dir que no surten a subhasta per 0€), sinó que es posen en venda, i per això les més adequades han resultat inassumibles per a ella.

La vidilla que la seva activitat hagués pogut aportar queda, ara per ara, fora d'aquest equipament; esperem que bén aviat pugui pujar la persiana… amb les seves ungles ben brillants.

*Imatges cedides per paradistes del Mercat i
l'Arxiu Municipal de L'Hospitalet (Portada i contraportada: AMHL_101_E130_1926_00006
Pag.4: AMHLAF0000703 Pag.7: AMHLAF0002978)

EL TRAJIN

*El Trajín és un projecte singular impulsat per LaFundició amb el suport de Aracoop i la col·laboració de XESLHospitalet

Organitza:

LaFundició

economia social aracoop

Amb el suport de:

xes | Xarxes Locals L'Hospitalet

Promou:

Generalitat de Catalunya
Departament de Treball, Afers Socials i Famílies

Amb el finançament de

MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

BARCELONA, 2019.

MAQUETACIÓ I DISSENY ediciones caseras

